

I vini al bicchiere

«L'alcol vi ubriaca, non vi seduce: il vino prima vi seduce e poi vi aiuta a sedurre. Si fa desiderare»
Giovanni Negri

BORGIO LUNA - Prosecco DOC, Brut
"La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene 1 dl. 12.00

Edouard Brun CHAMPAGNE
Réserve 1^{er} Cru Brut 1 dl. 17.00

BIANCHI

VALLOMBROSA
Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto 1 dl. 9.00

ALOIS LAGEDER
Chardonnay DOC, Alto Adige 1 dl. 9.00

STURM
Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons 1 dl. 9.00

ROSATI

OSE
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone 1 dl. 9.00

BY OTTO
Côtes de Provence AOC, Provenza

ROSSI

BOUQUET DI CHIARA
Merlot Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio 1 dl. 9.00

CAMPO ALLE COMETE, OLTRESOGNO
Cabernet Sauvignon IGT, Toscana 1 dl. 9.00

VILLA GRESTITI
Vigneti delle dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo 1 dl. 9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé 1 dl. 16.00

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

Business Lunch

Piccolo mix grill di carne e verdure
Salsa bernese
Patate soufflé

Catalana al pistacchio

Chf 35.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

I prezzi sono in CHF – 8.1% IVA, inclusa

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo pronti per consigliarla nel migliore dei modi.

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici.
La provenienza delle carni e dei pesci, come la tabella degli allergeni e delle intolleranze
può essere consultata sul menu “à la carte”.



HLS

Diner

Crema di pomodoro datterino al tocco di pesto

oppure

Fiocco di prosciutto e melone

oppure

Ravioli agli asparagi con spuma al parmigiano

Dadolata di salmone con spinaci e vellutina allo zafferano
Patate naturali

oppure

Nocciolette di vitello al limoncino verde e basilico
Patate castello
Verdure del mercato

Sfogliatina alle mele con gelato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Giovedì, 7 maggio 2026

HLS